



合同编号: 1229-2022-H



管理体系
一阶段审核报告

受审核方: 杭州海富植物有限公司

审核体系:

- ☐ 质量管理体系 (QMS)
- ☐ 工程建筑施工企业质量管理体系 (EcMS)
- ☐ 环境管理体系 (EMS)
- ☐ 职业健康安全管理体系 (OHSMS)
- ☐ 能源管理体系 (EnMS)
- ☐ 食品安全管理体系 (FSMS)
- ☒ 危害分析与关键控制点管理体系 (HACCP)

北京国标联合认证有限公司

网址: www.china-isc.org.cn



一、一阶段审核信息

审核日期	2022 年 11 月 18 日 上午 8:30 至 2022 年 11 月 18 日 下午 17:00
审核目的	管理体系初审第一阶段：评价客户基本情况和 ☐ QMS / ☐ 50430 / ☐ EMS / ☐ OHSMS / ☐ EnMS / ☐ FSMS / ☒ HACCP 管理体系策划及运行，确定第二阶段审核的可行性、审核范围和重点
审核准则	☐ GB/T19001-2016 ☐ GB/T 50430-2017 ☐ GB/T24001-2016 ☐ GB/T28001-2011 ☐ ISO45001: 2018 ☐ GB/T 23331-2021 ☐ 能源认证标准：RBXXX FSMS: ☐ GB/T22000-2006 ☐ ISO 22000-2018 HACCP: ☒ 《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》 ☒ 受审核方管理体系成文信息 ☒ 顾客要求 ☒ 适用于受审核方的法律法规及其他要求 ☒ 认证合同
审核方式	☒ 单一体系审核 ☐ 结合审核 ☐ 一体化审核 ☐ 联合审核
审核方法	☒ 现场审核 ☐ 远程审核 ☐ 非现场审核（仅限一阶段）
审核地址（含远程）	
远程审核方式	☐ 音频 ☐ 视频 ☐ 数据共享 ☐ 远程接入
信息安全的控制	☐ 已与受审核方签订信息安全协议 ☐ 未与受审核方签订信息安全协议
远程审核资源	☐ 网络 ☐ 智能手机 ☐ 手持设备 ☐ 笔记本电脑 ☐ 台式电脑 ☐ 无人机 ☐ 摄像机 ☐ 可穿戴技术 ☐ 人工智能 ☐ 其他

二、审核组成员信息

审核组成员信息					
姓名	组内身份	性别	审核员注册证书号	专业代码	见证类型
肖新龙	组长	女	2020-N1HACCP-1232380	CIV-1,CIV-12,CIV-4,CIV-5	
任泽华	组员	男	2022-N1HACCP-1059498	CIV-1,CIV-4	
与审核组同行人员信息					
姓名	作用	性别	工作单位	职务/职称	
——					



		咖啡饮料（TNO 意式原味口粮咖啡液） 原料验收→贮存→拆包→粉碎→浸泡→咖啡萃取→灌装→杀菌→外包装→成品检验→成品入库 植物饮料（人参水） 原辅料验收→贮存→拆包→清洗→配料→煎煮混合→过滤→暂存→均质→暂存→瞬时杀菌→灌装→压盖→高温杀菌→冷却→外包装→成品检验→成品入库 风味饮料（五红水） 原辅料验收→贮存→拆包→清洗→配料→煎煮混合→过滤→均质→灌装→压盖→高温杀菌→冷却→外包装→成品检验→成品入库 调味茶：袋泡茶（TNO 葡萄乌龙棒棒茶） 原辅料验收→贮存→拆包→挑选→拼配→混合→内包装→金探→外包装→成品检验→成品入库	
确认受审核方管理体系覆盖的查产品范围与现场运作情况是否一致；			
初定的管理体系认证范围	体系		专业代码
	QMS	——	
	EcMS	——	
	EMS	——	
	OHSMS	——	
	EnMS	——	
	FSMS	——	
	HACCP	位于浙江省杭州市富阳区胥口镇上练村杭州海富植物有限公司生产车间的配制酒（露酒）、谷物碾磨加工品（大米粉）、固体饮料（果蔬固体饮料、咖啡固体饮料、其他固体饮料）、其他饮料（咖啡（类）饮料、植物饮料、风味饮料）、袋泡调味茶的生产	CIV-1;CIV-12;CIV-4;CIV-5
产品/服务	现场产品与申请范围是否一致：		☒ 是 ☐ 否
	现场服务与申请范围是否一致：		☒ 是 ☐ 否
	如不一致，请简述不一致情况：无		
	运作方式： ☒ 单班次生产 ☐ 多班次生产		

认证覆盖以下各场所/场地及其对应的范围:



场所 编号 (分证 书序 号)	组织名称及注册场所地 址	经营场所的地址	员工 人数	审核范围（产品和过程） （注：FSMS/HACCP 要明确到 车间）	标准	被审 核了
01	杭州海富植物有限公司 浙江省杭州市富阳区 胥口镇上练村	浙江省杭州市富阳区 胥口镇上练村	33 人	位于浙江省杭州市富阳区胥口镇上练村杭州海富植物有限公司生产车间的配制酒（露酒）、谷物碾磨加工品（大米粉）、固体饮料（果蔬固体饮料、咖啡固体饮料、其他固体饮料）、其他饮料（咖啡（类）饮料、植物饮料、风味饮料）、袋泡调味茶的生产	见 审 核 准 则	☐
02						☐
03						☐
04						☐
05						☐

四、收集关于受审核方的管理体系范围、过程和场所的必要信息以及相关的法律法规要求和遵守情况

《营业执照》是否有效	☒ 是	☐ 否	☐ 不适用
营业执照范围是否包括了认证范围	☒ 是	☐ 否	☐ 不适用
营业执照地址是否与认证申请的注册地址一致	☒ 是	☐ 否	☐ 不适用
生产许可证是否有效	☒ 是	☐ 否	☐ 不适用
3C 认证证书是否有效	☐ 是	☐ 否	☒ 不适用
安全生产许可证是否有效	☐ 是	☐ 否	☒ 不适用
食品 ☒ 生产/ ☐ 经营/ ☐ 流通许可证是否有效	☒ 是	☐ 否	☐ 不适用
生产场所是否与与认证申请的经营地址一致	☒ 是	☐ 否	☐ 不适用
其他行政许可文件和备案证明是否有效	☒ 是	☐ 否	☐ 不适用
其他行政许可文件和备案证明是否与申请认证的范围一致	☒ 是	☐ 否	☐ 不适用

五、管理体系策划情况

1. 总体描述

1、内外部环境		
是否确定了与其宗旨和战略方向相关并影响其实现管理体系预期结果的能力的各种外部和内部因素	☒ 是	☐ 否



是否对这些内部和外部因素的相关信息进行了监视和评审	☒ 是	☐ 否
2、相关方需求和期望		
是否确定了与管理体系有关的相关方	☒ 是	☐ 否
是否识别了与管理体系有关的相关方的要求	☒ 是	☐ 否
3、管理体系覆盖的范围		
是否确定了管理体系覆盖范围	☒ 是	☐ 否
质量管理体系覆盖范围是否考虑了标准 a)~e) 的要求	☐ 是	☐ 否
质量管理体系覆盖了多场所/临时场的运行控制（适用时）	☐ 是	☐ 否
4、管理方针		
管理方针已形成文件，并宣贯到全员并被相关方获取	☒ 是	☐ 否
5、风险和机遇		
是否识别了组织的风险和机遇	☐ 是	☐ 否
是否针对风险和机遇策划了应对措施	☐ 是	☐ 否
6、管理目标		
管理目标是否已形成文件，已分解到相关职能和层次	☒ 是	☐ 否
已对管理目标完成情况进行统计和分析	☒ 是	☐ 否
7. 法律法规和其他要求（合规义务）		
是否建立了法律法规获取渠道，识别和收集了相关的法律法规	☒ 是	☐ 否
8. 组织结构、部门等职责是否已规定和沟通	☒ 是	☐ 否
9. 对管理体系，综合绩效是否建立了监视测量程序或制度	☒ 是	☐ 否
10. 于 2022 年 5 月 5 日起按照标准的要求，建立了文件化的管理体系，对管理体系文件进行发布和对全员进行了贯彻。管理体系已有效运行并且超过 3 个月。	☒ 是	☐ 否
11. 已根据策划和标准要求于 2022 年 9 月 5-6 日由有能力的人实施了内部审核，覆盖所有场所、部门和过程，组织通过内审验证了管理体系的符合性及有效性，并对不符合项制订和采取了纠正措施。	☒ 是	☐ 否
12. 已根据策划于 2022 年 9 月 27 日完成管理评审，包括所有标准要求的输入和输出，对组织的管理体系的适宜性、充分性和有效性进行了评价。	☒ 是	☐ 否
其他补充说明		

2. 相关管理体系的具体情况☒《危害分析与关键控制点（HACCP 体系）认证要求》（V1.0）**HACCP 过程和范围识别**

(1) 是否阐明了 HACCP 体系的实施范围	☒ 是	☐ 否
(2) 成立了 HACCP 小组，进行了食品安全危害分析	☒ 是	☐ 否
(3) 建立了应急准备、产品撤回/召回程序和可追溯性系统	☒ 是	☐ 否



(4) 已建立食品安全验证和控制措施/控制措施验证的程序	☒ 是	☐ 否
(5) 建立了文件化的食品防护计划、致敏物质管理方案、食品欺诈脆弱性评估程序	☒ 是	☐ 否
(6) 相关法规识别是否正确和全面	☒ 是	☐ 否
(7) 初步评价 GHP 的策划和实施是否符合要求	☒ 是	☐ 否
—(8) 初步评价 SSOP 的策划和实施是否符合要求 (不适用)—	☐ 是	☐ 否
(9) 企业是否组织了 HACCP 知识的培训	☒ 是	☐ 否
(10) 有关员工是否进行了健康检查	☒ 是	☐ 否
(11) 一年内是否未发生违反我国和进口国 (地区) 相关法律、法规的食品安全卫生事故;	☒ 是	☐ 否
(12) 五年内未因违反 HACCP 实施规则被认证机构撤销认证证书	☒ 是	☐ 否
(13) 与食品安全危害相关的监测和测量、事件调查、不符合、纠正措施和预防措施等程序已文件化	☒ 是	☐ 否
生产/服务过程食品危害识别与控制情况		



关键控制点（CCP）的识别		☒ 合理	☐ 不合理
	谷物碾磨加工品（大米粉） CCP1: 原料验收、 CCP2: 干燥 CCP3: 金探		
	配制酒（风味饮料酒） CCP1: 原料验收 CCP2: 杀菌 CCP3:		
	果蔬固体饮料（果蔬粉） CCP1: 原料验收 CCP2: 冷冻干燥 CCP3: 金探		
	其他固体饮料（决明子粉） CCP1: 原料验收 CCP2: 冷冻干燥 CCP3: 金探		
	咖啡固体饮料（超即溶冷萃咖啡粉） CCP1: 原料验收 CCP2: 冷冻干燥 CCP3: 金探		
	咖啡饮料（TNO 意式原味口粮咖啡液） CCP1: 原料验收 CCP2: 杀菌		
	植物饮料（人参水） CCP1: 原料验收 CCP2: 高温杀菌		
	风味饮料（五红水） CCP1: 原料验收 CCP2: 高温杀菌		
	调味茶（TNO 葡萄乌龙棒棒茶） CCP1: 原料验收 CCP2: 金探		



关键限值 (CL) 的识别		☒ 合理	☐ 不合理
	谷物碾磨加工品（大米粉） CCP1: 原料验收 ——CL 值: 总砷（以 As 计）/（mg/kg）≤ 0.4; 总汞≤0.02; 镉≤0.2, 苯并【a】芘≤5.0; 无机砷≤0.2; 农残符合 GB2763 要求; CCP2: 干燥 ——CL 值: 干燥温度: 80-85℃; 干燥时间: 4-4.5 小时; 干燥后水分<14.5 CCP3: 金探 ——CL 值: 大于 Fe φ 1.5mm、非铁 φ 2.0mm、不锈钢 φ 2.5mm 的不得通过 配制酒（风味饮料酒） CCP1: 原料验收 ——CL 值: 柠檬汁: 铅: ≤0.5; 酵母和霉菌（CFU/mL）: ≤100; 大肠菌群（CFU/mL）: n5;c2;m10;M 102 ; 沙门氏菌: n5, c0, m0/25mL; 荔枝原浆: 铅: ≤0.05; 酵母: （CFU/mL）: ≤20; 霉菌（CFU/mL）: ≤20; 大肠菌群（CFU/mL）: n5;c2;m1;M 10 ; 菌落总数: n5;c2;m102;M 104 ; 沙门氏菌: n5, c0, m0/25mL; 蒸馏酒（伏特加）: 铅: （mg/kg）≤0.05; 总酯（以乙酸乙酯计）: （mg/L）≤10; 总醛（以乙醛计）: （mg/L）≤4; 甲醇（100%VOL 乙醇）: （mg/L）≤50; 高级醇（100%VOL 乙醇）: （mg/L）≤4; 氰化物（以 HCN 计）（按 100%酒精度折算）: （mg/L）≤8.0; CCP2: 杀菌 ——CL 值: 杀菌温度: 85-90℃; 杀菌时间: 15-20 分钟。 果蔬固体饮料（果蔬粉） CCP1: 原料验收 ——CL 值: 农残重金属符合 GB2762 标准、GB2763 标准要求。 CCP2: 冷冻干燥 ——CL 值: 真空度: 18-25MPa, 冷冻干燥温度: 85-90℃, 冷冻干燥时间: 22-23 小时。 CCP3: 金探 ——CL 值: 大于 Fe φ 1.5mm、非铁 φ 2.0mm、不锈钢 φ 2.5mm 的不得通过 其他固体饮料（决明子粉） CCP1: 原料验收 ——CL 值: 农残重金属符合 GB2762 标准、GB2763 标准要求。 CCP2: 冷冻干燥 ——CL 值: 干燥前期温度: 80-85℃; 干燥时间: 4-4.5 小时; 干燥后期温度: 120-125℃; 时间: 30-40 分钟。干燥后水分≤5.0; CCP3: 金探 ——CL 值: 大于 Fe φ 1.5mm、非铁 φ 2.0mm、不锈钢 φ 2.5mm 的不得通过 咖啡固体饮料（超即溶冷萃咖啡粉） CCP1: 原料验收 ——CL 值: 铅: ≤0.05; 水份: ≤5.0%; 总砷: （mg/kg）≤0.5; 六六六: （mg/kg）≤0.2; 滴滴涕: （mg/kg）≤0.2; CCP2: 冷冻干燥 ——CL 值: 真空度: 10-20MPa, 冷冻干燥温度: 30-40℃, 冷冻干燥时间: 35-40 小时。 CCP3: 金探 ——CL 值: 大于 Fe φ 1.5mm、非铁 φ 2.0mm、不锈钢 φ 2.5mm 的不得通过	☒	☐



关键限值 (CL) 的识别	咖啡饮料 (TNO 意式原味口粮咖啡液) CCP1: 原料验收——CL 值: 铅: (mg/kg) ≤ 0.5; 总砷: (mg/kg) ≤ 0.5; 六六六: (mg/kg) ≤ 0.2; 滴滴涕: (mg/kg) ≤ 0.2; CCP2: 杀菌——CL 值: 杀菌温度: 110-113℃; 杀菌时间: 15-20 分钟。 CCP3: _____ 植物饮料 (人参水) CCP1: 原料验收——CL 值: 胺苯吡菌酮 mg/kg ≤ 0.7; , 百菌清, mg/kg ≤ 2; 苯醚甲环唑 ≤ 0.5, 吡唑醚菌酯 ≤ 0.5; 丙环唑 ≤ 0.1; CCP2: 高温杀菌——CL 值: 杀菌温度: 95-100℃; 杀菌时间: 60-70 分钟。 CCP3: _____ 风味饮料 (五红水) CCP1: 原料验收——CL 值: 红枣符合符合 GB/T 5835 标准; 红糖符合 GB/T 35885、GB 13104 标准; 红豆符合符合 NY/T599 标准。生姜符合 GB/T30383 标准。枸杞符合 GB/T 18672 标准。 CCP2: 高温杀菌——CL 值: 杀菌温度: 89-91℃; 杀菌时间: 30-40 分钟。 CCP3: _____ 调味茶 (TNO 葡萄乌龙棒棒茶) CCP1: 原料验收——CL 值: 葡萄干符合 GB/T19586 标准; 葡萄香精符合 GB 30616 标准。乌龙茶符合 GB/T 30357.1 标准。 CCP2: 金探——CL 值: 大于 Fe φ 1.5mm、非铁 φ 2.0mm、不锈钢 φ 2.5mm 的不得通过	☒ 合理	☐ 不合理
外包过程的识别	虫害消杀服务, 按照采购程序进行控制	☒ 合理	☐ 不合理
食品添加剂使用的类别	使用, 但不限量	☒ 合理	☐ 不合理
基础设施管理	是否满足生产/服务的需要且完好运行	☒ 是	☐ 否
特种设备管理	是否按法规要求检测和备案要且完好运行	☒ 是	☐ 否
监视和测量资源	是否满足产品检测的需要	☒ 是	☐ 否
满足生产/服务所需工作环境	是否满足生产/服务食品安全的需要	☒ 是, 但不充分, 见问题清单	☐ 否
生产/服务质量控制情况			
受审核方认证范围内的产品的食品安全标准, 及符合性证据	☒ 产品食品安全标准 ☒ 地方标准	☒ 正确	☐ 不正确
	☒ 技术要求 (合同)	☒ 是	☐ 否
	☒ 产品安全性验证证据是否齐全	☒ 是	☐ 否
市场抽查及食品安全事故	是否受到行政主管部门的处罚	☐ 是	☒ 否
	是否因食品安全问题受到媒体的曝光	☐ 是	☒ 否



	是否发生了食品安全事故/召回	☐ 是	☒ 否
	是否有重大顾客投诉	☐ 是	☒ 否
HACCP 体系宜重点关注	☐ 设计、 ☒ 关键生产/服务、 ☒ 检验、 ☒ 采购过程 ☒ 生产/服务提供场所、 ☐ 仓储 其他： ☐ 运输配送过程		

七、审查第二阶段审核所需资源的配置情况

确定二阶段审核时，具有生产/服务现场	☒ 具有 ☐ 不具有，说明： ☐ 部分具有（如季节性），说明：
确定多场所/临时场所的分布、距离及预估路途时间（适用时）	——
一阶段审核组长对二阶段审核所需资源(包括拟派人员的资格、能力、审核人日)的建议	☒ 按审核方案执行 ☐ 调整审核方案的理由： ☐ 增加专业审核员 ☐ 增加技术专家 ☐ 增加审核人日
二阶段审核日期安排	初步定于 2022-11-19 下午 13:00

八、管理体系一体化程度确认（两个或两个以上管理体系审核时填写）——不适用

评价项目		
—(1) 是否建立一套整合的文件，适宜时，包括适度融合的作业文件；—	☐ 是	☐ 否
—(2) 是否考虑总体经营战略和计划的管理评审；—	☐ 是	☐ 否
—(3) 是否对内部审核采用的一体化方法；—	☐ 是	☐ 否
—(4) 是否对方针和目标采用的一体化方法；—	☐ 是	☐ 否
—(5) 是否对体系过程采用的一体化方法；—	☐ 是	☐ 否
—(6) 是否对改进机制（纠正和预防措施、测量和持续改进）采用的一体化方法；—	☐ 是	☐ 否
—(7) 是否有一体化的管理支持和管理职责。—	☐ 是	☐ 否

九、一阶段审核结论

受审核组织 (□QMS/□50430 /□EMS/□OHSMS/□EnMS) /□FSMS/☑HACCP)	
□未发现任何问题，可直接进行二阶段现场审核	
☑有少量问题存在，可进行二阶段审核现场验证，存在的问题可与二阶段不符合项一同整改	
□有一些问题存在，需改进，二阶段审核前需完成“问题清单”的整改(附件二)	
□有较多问题存在，不具备，三个月后重新进行一阶段审核	
远程审核的相关结论如下：—	
可能降低可靠性的障碍	□未发生□有发生，说明：—
突发事件的情况	□未发生□有发生，说明：—



突发事件的处置措施	☐ 中止审核 ☐ 终止审核 ☐ 延迟审核 ☐ 改为现场审核
	情况说明:—
	☐ 远程审核已达到审核目的,可以实施二阶段审核
	☐ 远程审核未达到审核目的,需要再次实施一阶段现场审核

十、认证范围说明

受审核组织 (☐ QMS/ ☐ 50430 / ☐ EMS/ ☐ OHSMS/ ☐ EnMS) / ☐ FSMS/ ☒ HACCP)			
☒ 审核范围无变化, 见初定的管理体系认证范围			
☐ 审核范围有变化, 与组织最终确定是:			
二阶段的 管理体系 审核范围			专业代码
	QMS	——	
	EcMS	——	
	EMS	——	
	OHSMS	——	
	EnMS	——	
	FSMS	——	
	HACCP	位于浙江省杭州市富阳区胥口镇上练村杭州海富植物有限公司生产车间的配制酒(露酒)、谷物碾磨加工品(大米粉)、固体饮料(果蔬固体饮料、咖啡固体饮料、其他固体饮料)、其他饮料(咖啡(类)饮料、植物饮料、风味饮料)、袋泡调味茶的生产	CIV-1;CIV-12; CIV-4;CIV-5

十一、审核组签字

审核组组长(签名):

审核组成员(签名):

日期: 2022-11-18

十二、附件

1. 审核计划
2. 管理体系文件审核报告及整改资料
3. 一阶段现场审核问题清单及整改附件
4. 其他(如一阶段是现场审核需有签到表、检查单、公正、保密声明)



十三、填表说明：

1. 本审核报告适用于单体系审核，也适用于多体系结合审核情况；
2. 应依据审核任务书布置的管理体系领域(指：☐QMS/☐50430 /☐EMS/☐OHSMS/☐EnMS)/☐FSMS/☐HACCP)☐内划“√”；
3. 公正性声明和审核报告签字处需本人亲笔签名。
4. 当一阶段审核情况与合同评审有重大差异时，应告知审核部，由审核部与市场部协商解决。



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co., Ltd.

ISC-B-I-14(05 版)

附

一阶段现场审核问题清单

受审核方：杭州海富植物有限公司

序号	问题描述	管理体系标准	对应的标准条款	问题等级(注)
1	但现场观察发现：植物饮料（人参水），现场观察生产工艺流程中，瞬时杀菌工序（SUHT）在工艺流程中未体现	HACCP 体系 V1.0	4.2	2
2	现场一次更衣柜中发现有员工个人食用的药物、有使用后的口罩	HACCP 体系 V1.0	3.3	1
3	现场有少量蚊蝇，已与企业沟通评估蚊蝇防护措施。	HACCP 体系 V1.0	3.3	1

注：问题等级：1=改进建议；2=轻微问题，有可能导致成为第二阶段的不符合项；

3= 严重问题，必须进行纠正并提供证据，验证合格后方可实施第二阶段现场审核

审核组长：

受审核方代表

日期：2022年11月18日

日期：2022年11月18日

对一阶段现场审核严重问题整改结果的验证结论：合格

☐所有严重问题全部整改，并符合要求 ☐未按期完成整改 ☐整改后不符合要求，需重新整改推荐意见：☒可进行二阶段审核 ☐需再次安排一阶段审核 ☐不进入二阶段审核

验证人：

日期：2022年11月18日

备注：